

# WILLKOMMEN

## IN DER GENUSSWERKSTATT

### Feuerküche

Von feurig scharfen Senfkörnern bis zu angefeuertem Dry Aged Steak vom Grill - die Kraft ist überall spürbar: in der Art zu kochen, dem bewegenden Service sowie der spannend bodenständigen Präsentation.

Die GENUSSHANDWERKER erfinden und tüfteln, damit unsere „Feuerküche“ zündend neu auf den Teller kommt. Zudem ist unsere Heimat des südlichen Niedersachsens bekannt für Korn brennen, Senf mahlen, Salz gewinnen und die mittelalterliche Kunst, Bier zu brauen. Diese Wurzeln inspirieren uns und werden mit Liebe zum Kochhandwerk durch internationale Spezialitäten ergänzt.

### Der Ablauf

In der Küche wird für Sie getüftelt:

Aus dem WERKSTATTBUCH wählen Sie Gegrilltes vom Slow & Fast Grill, Flat Bread („Flaches Brot“) oder täglich frische Salate. Sie haben keine Lust auf eine individuelle Zusammenstellung? Auch darauf sind die GENUSSHANDWERKER gut vorbereitet - vertrauen Sie auf die herzhaft guten Empfehlungen unseres Küchenchefs Malte Gunzert. Unser Restaurantleiter Rüdiger Meinzer hilft Ihnen bei Fragen zum Thema Wein und Spirituosen.



Rüdiger Meinzer  
Gastronomischer Leiter



Malte Gunzert  
Küchenchef



**GENUSS®**  
**WERKSTATT**

PS.SPEICHER

# WERKSTATTEMPFEHLUNGEN

## Vorspeisen

Wachtel-Sellerie Terrine gebackene Keule Selleriesalat Walnuss	14,5 €
Thunfischtatar Rote Bete Apfel Wasabi	16,0 €

## Suppe

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe Petersilienöl	7,0 €
---	-------

## Hauptgänge

Kartoffelnocken bunten Linsen Wintergemüse	14,5 €
Winterkabeljau mit Senfkruste bunte Linsen Lauch	26,5 €
Sauerbraten von der Ochsenbacke Dörrobst Speckchip Kartoffelpüree Schwarzwurzel	25,0 €

## Süßes

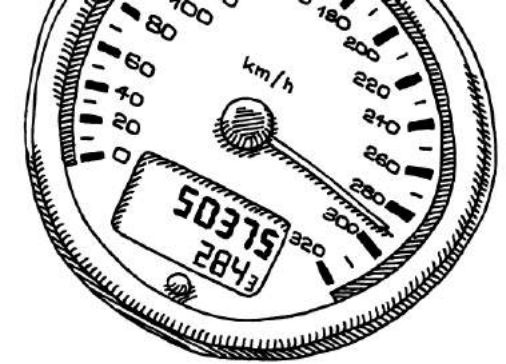
Schokokrokette Thaimango Passionsfrucht Kokoseis	8,5 €
---	-------

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich  
Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-  
HANDWERKER nach unserer Allergenkarte.



# WERKSTATTKARTE

## GEGRILLTES



### Gerichte vom Grill

200g PS.SPEICHER-Burger 100% Rindfleisch rosa gebraten Tilsiter gebratenen Zwiebeln Speck Krautsalat Einbecker Senfsauce Steakhouse Pommes Frites	14,0 €
Aberdeen Angus Flanksteak 250g*	19,5 €
Rinderfiletsteak 200g	24,0 €
Rib Eye vom U.S. Beef 350g	29,0 €
Gegrilltes Kotelett vom Duroc Schwein 300g	23,0 €
Norwegisches Fjordlachsfilet 180g	18,0 €

\*

Das Flanksteak stammt aus dem Bauchlappen (Dünnung) und wird auch als Flankensteak, Hose oder Bavette Flanchet bezeichnet. Feinschmecker schätzen es, weil es mager aber trotzdem sehr geschmacksintensiv ist.

### Sauce zur Wahl

Sauce Béarnaise  
Kräuterbutter  
Werkstatt BBQ-Sauce  
Einbecker-Senfsauce

inkl.

### Beilagen zur Wahl

kleiner gemischter Salat	3,5 €
gebratene Pilze	3,5 €
gegrilltes Gemüse	3,5 €
Bratkartoffeln	3,5 €
Steakhouse Pommes Frites	3,5 €
Süßkartoffel-Pommes	4,5 €

Wünschen Sie eine Auskunft bezüglich Allergene, fragen Sie unsere GENUSS-HANDWERKER nach unserer Allergenkarte.



# ZUCKER-WERKSTATTKARTE

## Süßes

Kleines Dessert des Tages 5,0 €

Schokokrokette 8,5 €  
Thaimango | Passionsfrucht | Kokoseis

## Kuchen

Täglich frischgebackener Kuchen  
Stück 3,5 €

## Eis

Wir beziehen unser Eis für Sie von  
„Wiebkes Milchhaus“ aus Drüber

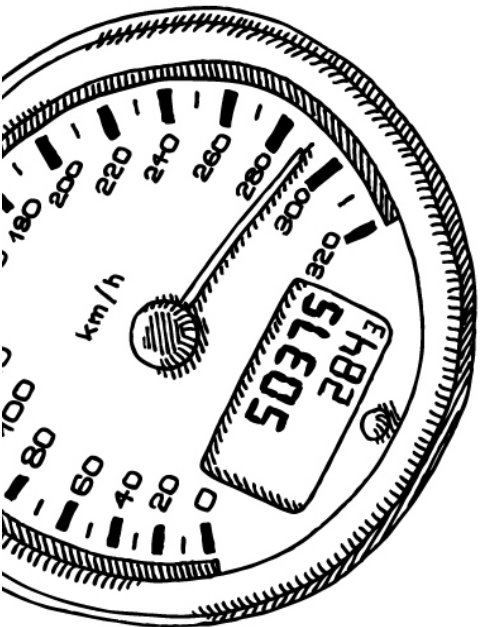
Vanille | Schokolade | Erdnuss-Karamell  
Haselnuss | Walnuss | Holunder Sahne  
Quitte | Minze

Kugel 1,5 €

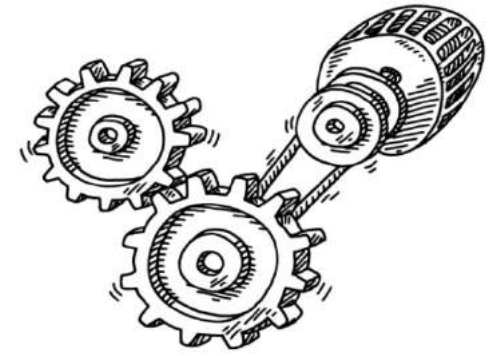
## Dieselbecher

Erdnuss-Karamell- | Hasel-  
Walnusseis | Schokoladensoße  
gerösteten Nüssen | Sahne 7,5 €

Wünschen Sie eine Auskunft  
bezüglich Allergene, fragen Sie  
unsere GENUSS- HANDWERKER nach  
unserer Allergenkarte.



# SPEZIALKRAFTSTOFFE



## Super 95oz

Werkstatt Eistee 0,2l 3,0 €

Hauslimonade 0,2l  
Limette|Orange|Minze  
Mineralwasser 4,0 €

Superlimo 0,2l  
Ingwer|von Hallers Gin  
Ginger Ale 9,5 €

## Super Plus

Heimatliebe 0,33l  
Dunkles Bier  
unseres Schwesternhotels  
in Duderstadt 4,0 €

## Wechselnde Craftbiere

### **Im März:**

Einbecker Mai-Ur-Bock vom Fass 0,3l 4,0 €

### Empfehlung unserer Gäste:

2015er SAUSTARK  
Cabernet Mito|Weingut HAUER 0,2l 8,5 €  
Bad Dürkheim|Pfalz 0,75l 30,0 €



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE | BIER

### Mineralwasser

Gerolsteiner Medium	0,25 l	€ 2,9
Gerolsteiner Naturell	0,25 l	€ 2,9
Gerolsteiner Medium	0,75 l	€ 6,3
Gerolsteiner Naturell	0,75 l	€ 6,3

### Sanfte Tankstelle

0,2 l | 0,4 l

Coca Cola*	2,9 €   4,2 €
Coca Cola light*	2,9 €   4,2 €
Sprite	2,9 €   4,2 €
Apfelsaftschorle	2,9 €   4,2 €
fritz limo Orange	0,2 l 3,0 €

Thomas Henry Bitter Lemon**	0,2 l 3,5 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l 3,5 €
Thomas Henry Tonic Water**	0,2 l 3,5 €

### Beckers Bester Säfte

0,2 l | 0,4 l

Auch als Schorle erhältlich.

Orangensaft	3,0 €   4,9 €
Kirschsaft	3,0 €   4,9 €
Bananensaft	3,0 €   4,9 €
Johannisbeersaft	3,0 €   4,9 €
Ananassaft	3,0 €   4,9 €
Traubensaft	3,0 €   4,9 €
Maracujanektar	3,0 €   4,9 €
Rhabarbersaft	3,0 €   4,9 €
Kiba	3,0 €   4,9 €

### Bier vom Fass

Einbecker Brauherren Pils	0,2 l   0,3 l   0,4 l	2,2 €   3,0 €   3,9 €
---------------------------	-----------------------	-----------------------

Einbecker Mai-Ur-Bock	0,3 l	4,0 €
-----------------------	-------	-------

König Ludwig Hefeweizen	0,3 l   0,5 l	3,2 €   4,6 €
-------------------------	---------------	---------------

König Ludwig Weizen alkoholfrei	0,3 l   0,5 l	3,2 €   4,6 €
---------------------------------	---------------	---------------

Alster	0,3 l   0,4 l	3,0 €   3,9 €
--------	---------------	---------------

### Flaschenbier 0,33 l

Einbecker Brauherren Pils alkoholfrei	3,2 €
---------------------------------------	-------

\*Farbstoff, Koffein

\*\*Chininhaltig

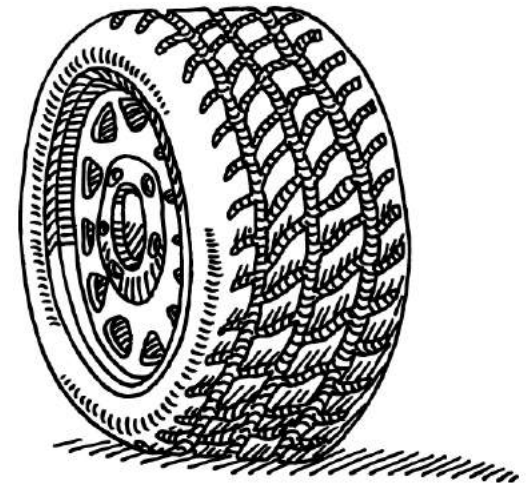


# HEISSGETRÄNKE

## WERKSTATTFEUER

### Heißgetränke

Pott Kaffee Crème	2,9 €	Ronnefeldt Tee, Kännchen	4,9 €
Pott Kaffee Crème entkoffeiniert	2,9 €	Assam Bari, Darjeeling, Earl Grey, Verveine, Refreshing Mint, Green Dragon, Morgentau, Sweet Berries, Cream Orange, Golden Jasmine, Wellness, Aryurveda	
Espresso	2,9 €		
Espresso Macchiato	2,9 €		
Doppelter Espresso	4,2 €	Frischer, selbst hergestellter Pfefferminztee	5,2 €
Latte Macchiato	3,9 €		
Cappuccino	3,7 €		
Pott Milchkaffee	3,9 €		
Schokolade mit Sahne	4,0 €		
Sirup (Karamell, Kokos, Vanille)	0,5 €		



# GETRÄNKE

APERITIF / PROSECCO / SEKT / CHAMPAGNER

## Aperitifs

Miamée Rouge Spritz	6,5 €
Miamée Spritz*	6,5 €
Hugo	6,5 €
Campari Orange*	6,5 €
Alkoholfreier Hugo	5,5 €
Driver (Alkoholfreier Cocktail)	5,5 €

## Longdrinks

von Hallers Gin Tonic***	9,5 €
Hendricks Gin Tonic***	14,0 €
Cuba Libre* **	8,5 €
Vodka Lemon***	8,5 €

\*mit Farbstoff

\*\*mit Koffein

\*\*\*mit Chinin

## Prosecco | Sekt | Champagner

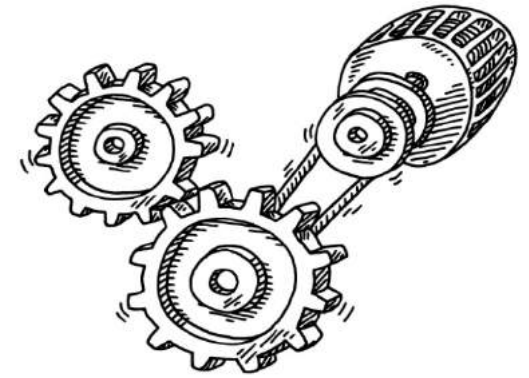
Sekt Hardenberg Cuvée, trocken	4,9 €   24,5 €
0,1 l   0,75 l	
Sacchetto Spumante	5,0 €   26,9 €
0,1 l   0,75 l	
Champagner Taittinger	39,0 €   75,0 €
Brut, Réserve	
0,375 l   0,75 l	
Vivace Secco	4,9 €   24,5 €
Weingut Zur Schwane,	
Franken (alkoholfreier Sekt)	
0,1 l   0,75 l	





# OFFENE WEINE

## WEISSWEINE



### Rheinhessen

2016er Freigeist Wein Riesling Chardonnay Weißburgunder Weingut Becker Landgraf	
0,1 l	4,0 €
0,2 l	7,5 €

2016er Werkstoff Riesling Sauvignon blanc Weingut Pfannebecker	
0,1 l	4,0 €
0,2 l	7,5 €

2016er Grauburgunder Weingut Dreissigacker	
0,1 l	5,0 €
0,2 l	9,5 €

### Pfalz

2016er Riesling Weingut Rings	
0,1 l	3,5 €
0,2 l	5,9 €

### Baden

2016er Weissburgunder Weingut Klumpp	
0,1 l	5,0 €
0,2 l	9,0 €

### Franken

2016er Muschelkalk Silvaner Weingut am Stein	
0,1 l	5,0 €
0,2 l	9,0 €

### Österreich

2016er Grüner Veltliner Domäne Wachau	
0,1 l	3,5 €
0,2 l	6,5 €

### Italien

2016er Pinot Grigio Weingut Villa Santa Flavia Venetien	
0,1 l	3,5 €
0,2 l	5,5 €

2016er Chardonnay Weingut Endrizzi Toskana	
0,1 l	4,0 €
0,2 l	7,5 €



# OFFENE WEINE

## ROSÉWEINE, ROTWEINE

### ROSÉWEINE

#### Italien

2016er Rosato	
Weingut Villa Santa Flavia Venetien	
0,1 l	3,5 €
0,2 l	5,5 €

#### Frankreich

2016er Gris blanc	
Weingut Gérard Bertrand Südfrankreich	
0,1 l	4,0 €
0,2 l	7,5 €

### ROTWEINE

#### Deutschland

2016er Ursprung	
Cabernet Sauvignon Merlot Potugieser	
Weingut Schneider Pfalz	
0,1 l	5,0 €
0,2 l	9,0 €
2015er Spätburgunder	
Weingut Bercher Baden	
0,1 l	5,0 €
0,2 l	9,0 €

#### Italien

2016er Cabernet Sauvignon	
Weingut Villa Santa Flavia Venetien	
0,1 l	3,5 €
0,2 l	5,5 €

2015er Serpaiolo Rosso Maremma IGT	
Weingut Endrizzi Toscana	
0,1 l	4,0 €
0,2 l	7,5 €

#### Frankreich

2015er Cabernet Sauvignon	
Weingut Gérard Bertrand Südfrankreich	
0,1 l	4,0 €
0,2 l	7,5 €

#### Australien

2015er Koonunga Hill Shiraz	
0,1 l	5,0 €
0,2 l	9,0 €

#### Spanien

2013er Baron de Ley, Reserva Rioja	
0,1 l	5,5 €
0,2 l	10,5 €



# FLASCHENWEINE

## WEISSWEINE

### WEISSWEINE

#### Deutschland

2016er Freigeist Wein Weingut Becker Landgraf Rheinhessen	23,0 €
2016er Werkstoff Weißwein-Cuvée Weingut Pfannebecker Rheinhessen	29,0 €
2016er Grauburgunder, Weingut Dreissigacker Rheinhessen	34,0 €
2016er Freinsheim Sauvignon Blanc Weingut Rings Pfalz	34,0 €
2016er Weissburgunder Weingut Klumpp Baden	31,0 €
2016er Riesling 101 Weingut Spreitzer Rheingau	32,0 €
2016er Leiwener Riesling Weingut Josef Rosch Mosel	25,0 €
2016er Muschelkalk Silvaner Weingut am Stein Franken	31,0 €

#### Frankreich

2016er Sancerre blanc Weingut Pascal Jolivet Loire	35,0 €
2016er Chablis Weingut Domaine Louis Michel&Fils	35,0 €

#### Italien

2016er Pinot Grigio D.O.C. Weingut Endrizzi Toscana	24,0 €
2016er Chardonnay Weingut Endrizzi Toscana	24,0 €

#### Österreich

2016er Grüner Veltliner Federspiel Weingut Domäne Wachau	34,0 €
2016er Sauvignon blanc Weingut Skoff	35,0 €



# FLASCHENWEINE

ROSÉWEINE / DESSERTWEIN

## ROSÉWEINE

### Deutschland

2016er ReinRosé  
Weingut Schätzkel, Rheinhessen 29,0 €

### Frankreich

2016er Gris blanc  
Gerad Bertrand 28,0 €

## DESSERTWEIN

### Österreich

2012er Chardonnay Auslese  
Weingut Juris  
0,1 l 7,5 €  
0,7 l 34,0 €



# FLASCHENWEINE

## ROTWEINE

### ROTWEINE

#### Deutschland

2016er Cuvée No 1  
Weingut Klumpp|Baden 33,5 €

2015er Spätburgunder  
Weingut Bercher|Baden 32,0 €

2015er Ursprung  
Weingut Schneider|Pfalz 32,0 €

2015er Das kleine Kreuz  
Weingut Rings|Pfalz 60,0 €

#### Frankreich

2015er Cabernet Sauvignon  
Gèrard Bertrand 25,0 €

2011er Santenay|A.C.  
Domaine Bachelet,Burgund 69,0 €

#### Italien

2015er Serpaiolo Rosso Maremma|IGT  
Weingut Endrizzi|Toscana 24,0 €

2012er DONO  
Weingut Endrizzi|Toscana 39,0 €

2012er Gran Masetto  
Weingut Endrizzi|Toscana 69,0 €

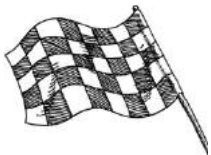
2013er Barolo|DOCG  
Weingut Cordero di Montezemolo  
Piemont 89,0 €

#### Spanien

2013er Baron de Ley|Reserva  
Rioja 35,0 €

#### Australien

2015er Koonunga Hill Shiraz  
Penfolds|South Australia 32,0 €



# GETRÄNKE

## SPIRITUOSEN

### Spirituosen 4 cl

Whiskey Bowmore 12 years	8,5 €
Scotch Carduh 15 years	8,5 €
Mauricius Gold Rum	10,5 €
von Hallers Gin	6,0 €
Hendricks Gin	10,5 €

### Grappa 2 cl

NONINO Grappa Merlot	6,9 €
NONINO Grappa Chardonna	7,9 €

### Kräuter 2 cl

Averna	3,5 €
--------	-------

### Obstbrände 2cl

Williams Birne „Zur Schwane“	4,0 €
Obstler „Zur Schwane“	3,5 €

### Hardenberg Spirituosen 2cl

Hardenberg Vodka	2,4 €
Lehment Rostocker Doppelkümmel	3,0 €
Lehment Rostocker Aquavit	3,0 €
Hardenberg Hochzeitsweizen	3,5 €
Hardenberg Doppelkorn	2,5 €
Hardenberg Persico Sauerkirsch	2,5 €
Kleiner Keiler Scharfe Kirsche	2,5 €
Schwartzhog Kräuterlikör	3,5 €
Wilthener Gebirgskräuterlikör	3,0 €
Antica Sambuca	3,9 €
Danziger Goldwasser	3,8 €
Wilthener Nr. 1, XO	4,5 €
Cask Grande Brandy	4,5 €
Cask Grande Cream	4,0 €



# KONTAKT

## ÖFFNUNGSZEITEN

FREIgeist Einbeck GmbH & Co. KG  
GENUSSWERKSTATT / PS.SPEICHER  
Tiedexer Tor 3b / 37574 Einbeck  
Telefon 05561 319997-0 / Telefax-999  
info@genusswerkstatt-einbeck.de  
www.genusswerkstatt-einbeck.de  
www.freigeist-einbeck.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

#### **PS.Speicher:**

Montag: Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag: 10:00 – 18:00 Uhr  
Donnerstag 10:00 – 21:00 Uhr

#### **FREIgeist Einbeck:**

Rundum die Uhr

#### **GENUSSWERKSTATT:**

Montag ab 18:00 – 23:00 Uhr  
Dienstag bis Freitag: 12:00 – 23:00 Uhr  
Samstag & Sonntag: 11:00 – 23:00 Uhr

(Veranstaltungen auf Anfrage: [veranstaltung@freigeist-einbeck.de](mailto:veranstaltung@freigeist-einbeck.de))

#### **Küche:**

Montag 18:00 – 21:00 Uhr  
Dienstag bis Sonntag: 12:00 – 17:00 Uhr  
18:00 – 21:00 Uhr



**GENUSS®  
WERKSTATT**

PS.SPEICHER